



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ナパ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン プティ・ヴェルド

テイスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：12℃から18℃

容量：750ml

説明

これまでになかったスタイルの、ナパ・ヴァレーのブレンドワイン。魅力的でジューシー、リッチで滑らかな、後味は永遠と続く一本。

ナパ・ヴァレー東部の標高の高い丘陵地で収穫されたパワフルなプティ・ヴェルドと、女性らしく優雅な、セントヘレナ産カベルネソーヴィニヨンが融合している。究極のナパ・ヴァレーの赤ワインに対する私たちの夢を、シュールに表現する。

テイスティングノート 濃い紫色。カベルネ・ソーヴィニヨン85%、プティ・ヴェルド15%のブレンドは、リッチでジューシー。ブラックベリー、シーダー、トースト、微かなスパイスを含む芳香が開き、次の一口へとすぐに誘われる。ピロードのように滑らかで、贅沢な味わいが口中を包み込み、濃厚でリッチなタンニンにより、エレガントさを感じる。高い熟成のポテンシャルを持つ。

合う料理 肉や魚料理、濃厚なチーズ、ナッツなどと好相性

葡萄品種 85% カベルネ・ソーヴィニヨン、15% プティ・ヴェルド

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 ナパ・ヴァレー

気候 温暖な、夏の地中海性気候。近隣のワイン生産地域よりもやや暑く、夏の気温はしばしば30℃台半ばに達する。年間降水量は約1000 mm。

地質 アベラシオンは、ヴァカ山脈とマヤカマス山脈に挟まれた谷の北端に位置する、3,670haの土地。土壌はほとんどが保水性の高いローム質で、砂利も混ざる土壌。

醸造 樽

熟成 100%フレンチオーク樽で19ヵ月熟成、内59%新樽

酸度 5.79g/L

PH 3.76

残糖度 0.08g/L